

УТВЕРЖДЕНО  
Постановление  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа или учреждения, осуществляющего государственный санитарный надзор)

**КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № \_\_\_\_\_**

Сфера контроля (надзора): соблюдение субъектами хозяйствования законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения в учреждениях общего среднего образования.

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:

в ходе проверки  (выборочной , внеплановой );

для использования при планировании проверок .

Инициалы, фамилия, должность служащего, контактный телефон проверяющего (руководителя проверки) или должностного лица, направившего контрольный список вопросов (чек-лист) \_\_\_\_\_

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика \_\_\_\_\_

Наименование (фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется) проверяемого субъекта \_\_\_\_\_

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) \_\_\_\_\_

Место осуществления деятельности \_\_\_\_\_

Форма собственности \_\_\_\_\_

Общая численность работающих \_\_\_\_\_, в том числе женщин \_\_\_\_\_

Инициалы, фамилия, должность служащего, контактный телефон представителя (представителей) проверяемого субъекта \_\_\_\_\_

Перечень нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

1. общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденные Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 (главы 1–5) (далее – ОСЭТ);

2. постановление Совета Министров Республики Беларусь от 27 апреля 2013 г. № 317 «О нормах питания и денежных нормах расходов на питание обучающихся, а также участников образовательных мероприятий из числа лиц, обучающихся в учреждениях образования» (далее – пост. Совмина по нормам питания);

3. специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525 (далее – ССЭТ);

4. санитарные нормы и правила «Требования для учреждений общего среднего образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 декабря 2012 г. № 206 (далее – СанНиП по УОСО);

5. санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации бассейнов, аквапарков, объектов по оказанию бытовых услуг бань, саун и душевых, СПА-объектов, физкультурно-спортивных сооружений», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 16 мая 2022 г. № 44 (далее – СанНиП по плав. бассейнам);

6. гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности факторов производственной среды и трудового процесса при работе с видеодисплейными терминалами и электронно-вычислительными машинами», утвержденный постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 г. № 37;

7. гигиенический норматив «Показатели безопасности для человека световой среды помещений производственных, общественных и жилых зданий», утвержденный постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 г. № 37 (далее – ГН по освещенности);

8. санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при

производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32 (далее – СанНиП по произв. контролю);

9. санитарные правила 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2003 г. № 183 (далее – СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий).

### Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Примечание (пояснение)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
<b>Раздел 1. Требования к земельному участку и территории</b>							
1.1.	Земельный участок размещен за пределами ССЗ, огражден зелеными насаждениями, на территории отсутствует сквозной проезд. Территория в вечернее время освещена. Растущие деревья и кустарники не затеняют учебные помещения	п. 14 ОСЭТ, пп. 8–10, 13 ССЭТ					
1.2.	Площадь озеленения не менее 40%. Подходы к зданию и дорожки на территории	пп. 10, 11 ССЭТ					

	имеют твердое ровное покрытие						
1.3.	<p>Выделены физкультурно-спортивная, отдыха (игр) и хозяйственная зоны.</p> <p>Расположение физкультурно-спортивной зоны, зоны отдыха (игр) соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Спортивное и игровое оборудование исправно, хорошо поддается очистке.</p> <p>Песочницы оборудованы крышками.</p> <p>В зоне отдыха выделены площадка для подвижных игр учащихся I – IV классов, игровая площадка для I-х классов.</p> <p>Физкультурно-спортивные площадки и физкультурно-спортивное оборудование установлено в соответствии с ТНП</p>	<p>пп. 11, 14 ССЭТ, пп. 20, 21 СанНиП по УОСО</p>					
1.4.	<p>Хозяйственная зона имеет отдельный въезд, мусоросборники укомплектованы крышками, установлены не ближе 20 м от здания на специальной площадке с твердым покрытием и ограждением.</p> <p>На территории и в здании созданы условия для сбора мусора.</p> <p>Для хранения уборочного инвентаря выделено специальное место</p>	<p>п. 17; ОСЭТ, п. 12 ССЭТ</p>					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
<b>Раздел 2. Требования к зданию</b>							
2.1.	Обеспечена планировочная связь между группами учебных, жилых помещений с группами	<p>п. 1 ССЭТ, пп. 29, 26; СанНиП по УОСО</p>					

	<p>помещений общего назначения.</p> <p>Ориентация окон учебных помещений и спален по сторонам горизонта должна отвечать установленным требованиям.</p> <p>Здание размещено в пределах пешеходной доступности учащихся от места проживания или организован подвоз.</p> <p>В случае подвоза учащихся в городах и сельских населенных пунктах радиус транспортной доступности не превышает 30 минут.</p> <p>Места для сбора учащихся при организации подвоза оборудованы навесом, огражденным с трех сторон</p>					
2.2.	<p>Учебные помещения объединены в: учебные для I класса, II– V классов, V–XI (XII) классов, мастерские и кабинеты обслуживающего труда, помещения физкультурно-спортивного назначения.</p> <p>Учебные, жилые и спальные помещения, групповые ячейки, помещения медицинского назначения не размещены в подвальных и цокольных этажах.</p> <p>Соблюдаются нормативы высоты потолков.</p> <p>Созданы безопасные и беспрепятственные для передвижения, а также соответствующие условия для обучения детей с особенностями психофизического развития (при наличии).</p> <p>При входе в здание оборудован двойной</p>	<p>пп. 17, 18, 22, 87, приложение 3 ССЭТ, п. 137 СанНиП по УОСО</p>				

	тамбур с теплозащитой. При входе в здание имеются устройства для очистки обуви, урны, очистка которых произведена своевременно (по мере заполнения)					
2.3.	<p>Площади учебных, жилых, спальных помещений соответствуют установленным нормативам.</p> <p>В жилой секции созданы условия для хранения и ухода за одеждой и обувью, отдыха, соблюдения личной гигиены.</p> <p>В прачечной соблюдается поточность движения белья от грязного к чистому, входы и выходы (окна) для сдачи грязного и получения чистого белья, помещения (места) для хранения грязного и чистого белья отдельные.</p> <p>Учебные, жилые и спальные помещения, игровые удалены от помещений, являющихся источником шума, вибрации, запахов.</p> <p>Спортивные, музыкальные и танцевальные залы не размещены вблизи учебных помещений.</p> <p>При спортивных и танцевальных залах имеются отдельные для мальчиков и девочек с 7-летнего возраста раздевалки.</p> <p>Набор и площади помещений для размещения 6-леток (I-х классов), их расположение соответствует установленным</p>	пп. 17, 20, 21, 24, 25, 88, 74, приложения 1, 2 ССЭТ				

	требованиям. Набор помещений медицинского назначения соответствует установленным требованиям						
2.4.	Устройство и оборудование санитарных узлов, количество санитарно-технического оборудования (унитазов, умывальников) соответствуют установленным требованиям	п. 23, приложение 4 ССЭТ					
2.5.	Выполняются гигиенические требования к используемым в отделке помещений материалам. Своевременно проведен ремонт помещений. Не выявлено неисправных инженерных сетей, санитарно-технического оборудования. Не выявлено фактов проведения покрасочных и других ремонтных работ, создающих потенциальную угрозу для здоровья, в присутствии обучающихся	п. 7 ССЭТ, пп. 28, 29 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
<b>Раздел 3. Санитарно-техническое благоустройство</b>							
3.1.	Здания обеспечены централизованной (или децентрализованной в сельском населенном пункте) системой отопления. В ограждении отопительных приборов не используются древесно- стружечные и древесно- волокнистые плиты, полимерные материалы	пп. 30, 33 ССЭТ, п. 51 СанНиП по УОСО					

3.2.	<p>Системы хозяйственно-питьевого водоснабжения, горячего водоснабжения, водоотведения соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Холодная и горячая вода подведена в помещения объекта питания, медицинского назначения, плавательного бассейна, для мытья ног, санитарные узлы, душевые, комнаты гигиены.</p> <p>Обеспечено горячее аварийное водоснабжение посудомоечных ванн.</p> <p>Питьевой режим учащихся организован с использованием упакованной воды, кипяченой воды или через дополнительные фильтры из централизованной сети, с использованием одноразовой посуды, в обеденном зале с использованием одноразовой или многоразовой посуды.</p> <p>При использовании кипяченой воды обеспечено ее хранение в течение не более 4 часов.</p> <p>После реконструкции холодная и горячая вода подведена в лаборантские, помещения для групп продленного дня, мастерские и кабинеты обслуживающих видов труда, кабинеты физики, химии, биологии, изобразительного искусства, учебные помещения I–IV классов</p>	<p>пп. 21, 22 ОСЭТ, пп. 30–32, 155 ССЭТ, п. 53 СанНиП по УОСО</p>					
------	---	---	--	--	--	--	--

3.3.	Здания обеспечены системой механической вентиляции, эффективность работы которой проверяется не реже 1 раза в 3 года. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем исправны, открыты	п. 19 ОСЭТ, пп. 30, 34, 35, 36 ССЭТ					
3.4.	В каждом помещении обеспечены условия для круглогодичного проветривания помещений. Соблюдается требования к проветриванию помещений. Параметры микроклимата помещений соответствуют установленным требованиям. Ртутные термометры не используются. Учащиеся не находятся в помещениях с наличием плесени. Для контроля температуры воздуха помещения с пребыванием учащихся оснащены термометрами	пп. 37 38, 59, приложение 6 ССЭТ, п. 56 СанНиП по УОСО					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
<b>Раздел 4. Естественное и искусственное освещение</b>							
4.1.	Помещения имеют естественное освещение, за исключением отдельных помещений	п. 39, приложение 7 ССЭТ					
4.2.	Направление основного потока естественного освещения в учебных помещениях левостороннее	п. 40 ССЭТ					
4.3.	В учебных помещениях окна не затенены цветами, декоративными шторами, мебелью, поверхности интерьера матовых светлых тонов. Учебные, жилые и спальные помещения	пп. 41, 42 ССЭТ, ГН по освещенности					

	<p>оборудованы солнцезащитными устройствами (при необходимости), предусмотрено затемнение окна (окон) при использовании интерактивной доски. Уровни естественной освещенности соответствуют нормативам</p>					
4.4.	<p>Уровни искусственной освещенности соответствуют установленным нормам. Обеспечено равномерное искусственное освещение учебных помещений. Уровень освещенности рабочих мест в производственных мастерских соответствует характеру и точности (разряду) выполняемых работ</p>	<p>п. 42 ССЭТ, п. 69 СанНиП по УОСО, ГН по освещенности</p>				
4.5.	<p>Используются, преимущественно, люминесцентные лампы и с электронной пускорегулирующей аппаратурой. Имеется дополнительное освещение классной доски. В помещениях, где организован образовательный и воспитательный процесс, не используются светодиодные источники искусственного света. Электросветильники с лампами накаливания используются закрытые или частично закрытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристые</p>	<p>п. 43 ССЭТ, ГН по освещенности, п.70.5 СанНиП по УОСО</p>				

4.6.	Перегоревшие электролампы своевременно заменяются, хранятся в специально выделенном помещении. Электросветильники и окна содержатся в чистоте	пп. 43, 52 ССЭТ					
4.7.	В пасмурные дни искусственное освещение используется в течение всего рабочего дня	п. 42 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
<b>Раздел 5. Оборудование помещений</b>							
5.1.	Используемые строительные материалы, мебель, наглядные и учебные пособия, игры и игрушки, электронные средства обучения, медицинская техника и изделия медицинского назначения, торгово-технологическое, санитарно-техническое оборудование, моющие средства и средства дезинфекции используются произведенные в соответствии с техническими нормативными правовыми актами и разрешенные законодательством. Используемый твердый и мягкий инвентарь, мебель исправны	пп. 29, 44 ССЭТ					
5.2.	Гардеробы для учащихся оснащены вешалками для верхней одежды и ячейками для обуви. Для учащихся I – IV классов оборудованы индивидуальные шкафы-ячейки или встроенные шкафы для хранения в классе принадлежностей для учебных занятий и	пп. 89, 90, 47 ССЭТ					

	<p>другого.</p> <p>В местах проживания для каждого проживающего имеется кровать, тумбочка, стул, шкаф (место в шкафу), стол (рабочее место).</p> <p>Используемые кровати и их расстановка отвечают установленным требованиям.</p> <p>Не используются кровати с прогибающимся ложем</p>					
5.3.	<p>Учебные помещения оборудованы мебелью ученической, произведенной по установленным стандартам, с учетом назначения помещения и соответствующей функциональным ростовым параметрам учащихся.</p> <p>Стулья и столы используются в комплекте одного размера.</p> <p>Не используются табуретки.</p> <p>Ученическая мебель для I – IV классов по мере износа заменена на парты.</p> <p>Требования к расстановке ученической мебели соблюдены.</p> <p>Углы и ребра крышек столов, сидений и спинок стульев должны быть закруглены, не иметь острых выступающих частей и заусенцев, при ремонте размеры не изменены</p>	<p>п. 45, приложение 8 ССЭТ,</p> <p>п. 45 приложение 8 ССЭТ,</p> <p>п.75 СанНиП по УОСО,</p> <p>п.77 СанНиП по УОСО</p>				
5.4.	<p>Химические лаборатории оборудованы вытяжными шкафами.</p> <p>Оборудование помещений обсуживающих видов</p>	<p>пп. 45, 46 ССЭТ,</p> <p>п. 83 СанНиП по УОСО</p>				

	труда (швейное дело и кулинария) слесарной и столярной мастерских соответствуют установленным требованиям. Мастерские укомплектованы обеспечены средствами индивидуальной защиты, аптечками первой помощи универсальными						
5.5.	Устройство и оборудование спортивного зала (набор подсобных помещений, в том числе раздевальных, душевых и туалетов) соответствует требованиям ТНПА. Спортивный зал оснащен исправными оборудованием и инвентарем, его хранение упорядочено	пп. 24, 29 ССЭТ					
5.6.	Устройство и оборудование кабинетов информатики, в том числе характеристики электронных средств обучения соответствуют установленным требованиям. Устройство локальной сети передачи данных соответствует установленным требованиям	пп. 44, 48, 49, приложение 9 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
<b>Раздел 6. Организация образовательного процесса</b>							
6.1.	Образовательный процесс организован по типовым учебным планам и в условиях сохранения здоровья, поддержания работоспособности, обеспечения двигательной активности.	пп. 61, 92 ССЭТ, п. 7 ССЭТ, пп. 4, 8, 9, 12, 15 СанНиП по произв. контролю профил.					

	<p>Во вторую смену не организовано обучение учащихся I, II, V, IX-XI классов и классов с изучением отдельных учебных предметов на повышенном уровне, за исключением VI-VII классов (при согласовании).</p> <p>Руководитель учреждения обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие в учреждении, реализацию мер по запрете курения, организывает проведение производственного контроля за соблюдением в учреждении санитарно-противоэпидемических, профилактических мероприятий</p>	мероприятий					
6.2.	<p>Обеспечивается проектная вместимость образовательного процесса в одну смену.</p> <p>Наполняемость и площадь классов соответствует установленным нормативам</p>	пп. 61, 19, 20 ССЭТ					
6.3.	<p>Соблюдаются требования к режиму занятий (начало и окончание, длительность перерывов, каникулы, сокращение или отмена занятий, и другое).</p> <p>Продолжительность учебного занятия соответствует нормативам.</p>	пп. 61, 63, 64, приложение 12 ССЭТ					
6.4.	<p>Максимальная недельная учебная нагрузка учащегося не превышает максимальную допустимую</p>	пп. 61, 93, приложение 16 ССЭТ					

6.5.	<p>Расписание уроков (распределение предметов в течение учебного дня и недели, сдвоенные уроки и другое) составлено с учетом установленных требований.</p> <p>Расписание уроков в течение недели составлено с учетом ранговой шкалы трудности предметов</p>	<p>пп. 61, 65, 94 ССЭТ, часть вторая п. 106 СанНиП по УОСО</p>					
6.6.	<p>Контрольные работы проводятся с кратностью не более чем одна в день, не проводятся на последних уроках, по пятницам – на первых трех уроках. Домашние задания не задаются учащимся I-х классов, находящимся на стационарном или санаторно-курортном лечении</p>	<p>пп. 61, 67, 66 ССЭТ</p>					
6.7.	<p>Дополнительные занятия проводятся не ранее чем через 20 минут после учебных занятий или перед учебными занятиями в случае их начала не ранее 9.00 или перед учебными занятиями во 2-ю смену.</p> <p>Факультативные занятия в течение недели проводятся в дни с наименьшим количеством уроков</p>	<p>пп. 61, 64, 92 ССЭТ</p>					
6.8.	<p>Требования к режиму дня (продолжительность сна прогулок, кратность питания и другое) в группах продленного дня и учреждениях с круглосуточным пребыванием обучающихся соблюдаются</p>	<p>пп. 61, 95, 63, приложение 11 ССЭТ</p>					
6.9.	<p>Установленные требования к режиму организации</p>	<p>пп. 61, 65, 68, 70 ССЭТ,</p>					

	физического воспитания (место уроков в расписании, сдваивание уроков, проведение уроков, организация занятий с учащимися, отнесенными к медицинской подготовительной группе, группе лечебной физической культуры и другое) выполняются. Соблюдаются требования к деятельности спортивных классов	часть вторая п. 112 СанНиП по УОСО					
6.10.	Установленные требования к организации урока по физической культуре (двигательная активность, физическая нагрузка) соблюдаются	пп. 61, 69 ССЭТ					
6.11.	Организован и осуществляется медико-педагогический контроль за организацией и проведением всех форм физического воспитания учащихся	пп. 61, 69, 78.1 ССЭТ					
6.12.	Трудовое обучение, включая общественно полезный труд, проводится с соблюдением норм трудового законодательства и санитарно-эпидемиологических требований	пп. 61, 71, приложения 13, 17 ССЭТ					
6.13.	Соблюдаются требования к рассаживанию учащихся за ученической мебелью. Соблюдаются требования к проведению занятий и расстановке мебели при использовании аудиовизуальных средств обучения	пп. 61, 96, приложение 8 ССЭТ, п. 129 СанНиП по УОСО					
6.14.	Проводится комплекс мероприятий,	пп. 61, 66, 97 ССЭТ					

	направленных на охрану здоровья учащихся (физкультминутки, офтальмо-тренажи и другое). Соблюдаются требования к продолжительности домашних заданий учащихся.	часть первая п.131 СанНиП по УОСО					
6.15.	Гигиеническое обучение и воспитание осуществляется на уроках и во внеклассной деятельности. Педагогические работники требуют от учащихся поддержания чистоты территории и помещений, своевременного проветривания помещений, опрятной одежды, соблюдения правильной рабочей позы за ученической мебелью, регулярного мытья рук	пп. 61, 78.2, 79 ССЭТ, п. 196 СанНиП по УОСО					
6.16.	Соблюдаются установленные требования к режиму работы с электронными средствами обучения	пп. 61, 48, 72, приложение 9 ССЭТ					
6.17.	Масса ежедневного комплекта учебников с письменными принадлежностями (без массы ранца или рюкзака) не превышает нормативы	п. 61 ССЭТ, п. 132 СанНиП по УОСО					
6.18.	Условия для организации образовательного процесса для учащихся I-х классов соответствуют установленным требованиям	пп. 61, 87, 88, приложение 15 ССЭТ					
6.19.	Образовательный процесс для учащихся I-х классов соответствует установленным требованиям	пп. 61, 63, 64, 93–95 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							

<b>Раздел 7. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на территории и в учреждении, за исключением пищеблока</b>						
7.1.	<p>Территория содержится в чистоте, своевременно очищается от твердых отходов, в зимнее время дорожки своевременно очищаются от снега и льда, посыпаются песком</p> <p>Песок завозится из специально выделенных мест, чистый, без посторонних примесей, представлены документы, подтверждающие его безопасность. Перед игрой увлажняется.</p> <p>На территории отсутствуют безнадзорные животные</p>	п. 17 ОСЭТ, пп. 14, 15 ССЭТ				
7.2.	<p>Помещения, оборудование помещений содержатся в чистоте, подвергаются ежедневной и по мере необходимости влажной уборке с применением моющих средств.</p> <p>Уборка проводится в отсутствие учащихся при открытых фрамугах.</p> <p>Реализуются меры в отношении работников и обучающихся по запрету на курение (потребление) табачных изделий</p>	п. 3 ОСЭТ, пп. 7, 51 ССЭТ				
7.3.	<p>Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению и содержится в чистоте.</p> <p>Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от остального уборочного инвентаря – в санузлах или специально</p>	п. 53 ССЭТ				

	отведенных местах					
7.4.	<p>Созданы условия для соблюдения личной гигиены детьми и работниками (санузлы укомплектованы урнами, туалетной бумагой, умывальники – дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами или бумажными полотенцами, унитазы оснащены накладными сиденьями). Уборка санузлов и унитазов проводится после каждой перемены, накладки на унитазы во время уборки дезинфицируются.</p> <p>В местах проживания клапаны и камеры мусоропроводов содержатся в чистоте</p>	п. 33 ОСЭТ, пп. 23, 51, 55, 57 ССЭТ				
7.5.	<p>Своевременно проводится генеральная уборка всех помещений. Ковры, мягкая мебель, игрушки содержатся в чистоте, соблюдаются требования к их обработке.</p> <p>Соблюдаются требования к содержанию постельных принадлежностей, постельного белья, санитарной одежды.</p> <p>Соблюдаются правила обработки спортивного оборудования, инвентаря, съемных чехлов, матов</p>	п. 3 ОСЭТ, пп. 51, 52, 60, 56, приложение 10 ССЭТ, п. 140 СанНиП по УОСО				
7.6.	<p>Моющие средства и средства дезинфекции безопасны, используются в соответствии с ТНПА, хранятся в недоступных для учащихся местах.</p> <p>В помещениях отсутствуют насекомые, грызуны.</p>	пп. 6, 7 ОСЭТ, пп. 44, 51, 54, 57 ССЭТ				

	Соблюдаются установленные требования к проведению текущей дезинфекции поверхностей, постельного белья и санитарной одежды						
7.7.	Работники прошли медицинский осмотр в установленные сроки	п.11 ОСЭТ, п. 5 ССЭТ					
7.8.	Отдельные категории работников прошли гигиеническое обучение.	п.11 ОСЭТ, п. 5 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
<b>Раздел 8. Соблюдение требований к устройству и содержанию плавательного бассейна</b>							
8.1.	Планировка, устройство помещений плавательного бассейна, система обновления и обеззараживания воды соответствуют установленным требованиям и обеспечивают предупреждение распространения кожных заразных и инфекционных болезней	п. 66 ОСЭТ, п. 27 ССЭТ, пп. 32, 33, 36 СанНиП по плав. бассейнам					
8.2.	Соблюдаются объемы подаваемой для обновления воды, соответствует установленным требованиям площадь зеркала воды на одного обучающегося. Система обеззараживания воды автоматическая, эффективная и безопасная. Полный слив воды с обработкой чаши бассейна проводится не реже 1 раза в год в бассейнах рециркуляционного типа, а также при обнаружении патогенных биологических	п. 66 ОСЭТ, пп. 24–28, 33, 35, 38 СанНиП по плав. бассейнам					

	агентов (независимо от системы водообмена). Обработка чаши плавательного бассейна и поверхностей помещений производится в соответствии с установленными требованиями					
8.3.	Качество воды в чаше плавательного бассейна соответствует нормативам по температуре, органолептическим, физико-химическим, микробиологическим и паразитологическим показателям, остаточному содержанию хлора (или других хим. веществ, используемых для обеззараживания)	п. 27 ССЭТ, пп.32,33, 36 СанНиП по плав. бассейнам				
8.4.	Организован производственный лабораторный контроль за качеством воды, температурой воды в чаше плавательного бассейна, за микроклиматом помещений. Соблюдается требования к проведению производственного контроля, в том числе кратность лабораторного контроля. Соблюдаются нормативы микроклимата помещений. Соблюдаются правила личной гигиены работниками и посетителями бассейна	п. 66 ОСЭТ, п. 27 ССЭТ, пп. 6, 11, 23, 39–41 СанНиП по плав. бассейнам				
Фактическое количество баллов по разделу, всего:						
<b>Раздел 9. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания</b>						

9.1.	<p>Созданы условия для организации горячего питания.</p> <p>Набор и планировка помещений объекта питания соответствуют установленным требованиям с учетом формы организации питания.</p> <p>Набор помещений объекта питания и торгово-технологического электрооборудования, их размещение обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд, исключают перекрест потоков чистой и грязной посуды</p>	<p>пп. 25, 35, 37, 38 ОСЭТ, пп. 129, 132,139, приложение 21 ССЭТ</p>					
9.2.	<p>Количество посадочных мест – с учетом количества приемов пищи и возможности свободного перемещения.</p> <p>Устройство помещений (оборудование подвесных канализационных сетей, размещение раздевалок, светильников и другое), отделка помещений объекта (материалы нетоксичные, устойчивы к коррозии, моющим и дезсредствам и другое) соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Естественное и искусственное освещение соответствуют характеру труда.</p> <p>Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных товаров отдельные</p>	<p>пп. 7, 20, 28, 40 ОСЭТ, пп. 26, 28 ССЭТ</p>					

9.3.	<p>Торгово-технологического электрооборудования достаточно, оборудование исправно, соответствует инструкции по эксплуатации и ежегодно оценивается специализированными организациями.</p> <p>Оборудование, требующее контроля параметров технологического процесса, оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами.</p> <p>Торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда предусмотрены отдельные для сырой и готовой продукции</p>	пп. 8, 26 ОСЭТ, пп. 143, 134, 135 ССЭТ					
9.4.	<p>Объект питания обеспечен необходимым количеством производственных ванн, столов, стеллажей, разделочных досок и ножей. Установленная маркировка производственных ванн, столов, разделочных досок и ножей, кухонной посуды соблюдается.</p> <p>Холодная и горячая вода к ваннам подается через смесители. Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения препятствует обратному току стоков</p>	пп. 42, 43, 50 ОСЭТ, п. 136 ССЭТ					
9.5.	<p>Всех видов столовой и кухонной посуды достаточно количество. Обеспечено наличие одноразовой посуды на</p>	пп. 9, 54 ОСЭТ, пп. 135, 138 ССЭТ					

	<p>период карантинных и других чрезвычайных обстоятельств.</p> <p>Одноразовая посуда повторно не используется.</p> <p>Посуда используется из разрешенных материалов.</p> <p>Не используется столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь с дефектами покрытия, с отбитыми краями, трещинами и иными дефектами</p>					
9.6.	<p>Имеется необходимое количество ванн для мытья посуды.</p> <p>Режим мытья столовой посуды и приборов соблюдается.</p> <p>Столовая посуда на раздаче в сухом виде.</p> <p>Режим мытья и сушки кухонной посуды и кухонного инвентаря, подносов, салфеток и щеток для мытья посуды, салфеток для протирания столов после использования, требования к сушке и хранению соблюдаются</p>	<p>п. 54 ОСЭТ, пп. 133, 137, приложение 22 ССЭТ</p>				
9.7.	<p>В помещениях объекта питания, обеденном зале уборка поверхностей проведена в соответствии с требованиями.</p> <p>Своевременно (не реже 1 раза в неделю) проводится генеральная уборка помещений объекта питания</p>	<p>п. 3 ОСЭТ, п. 51 ССЭТ</p>				
9.8.	<p>Пищевые отходы собираются и удаляются в соответствии с установленными требованиями. Наличие насекомых и грызунов в</p>	<p>п. 59 ОСЭТ, п. 54 ССЭТ, п. 146 СанНиП по УОСО</p>				

	<p>объекте питания не наблюдается.</p> <p>Выполнены мероприятия по предотвращению появления грызунов, насекомых</p>					
9.9.	<p>Условия транспортировки пищевых продуктов соответствуют установленным изготовителем, исключают загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.</p> <p>Транспортные средства содержатся в чистоте, внутренняя отделка грузовых отделений выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.</p> <p>Транспортная упаковка чистая.</p> <p>Готовые блюда при необходимости их транспортировки доставляются в учреждение в чистых контейнерах, термоконтейнерах, боксах и т.д.</p> <p>При транспортировке не производится розлив молока и кисломолочных напитков в промежуточные емкости</p>	<p>пп. 57, 58 ОСЭТ, п. 142 ССЭТ</p>				
9.10.	<p>На поступившие в объект питания продовольственное сырье и пищевые продукты имеются документы, обеспечивающие ее прослеживаемость и подтверждающие качество и безопасность, продукция соответствует установленным гигиеническим нормативам.</p>	<p>п. 12 ОСЭТ, п. 142 ССЭТ</p>				

	Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) сохраняются до окончания реализации продукции						
9.11.	В объект питания не принята небезопасная пищевая продукция (с признаками порчи, истекшим сроком годности, без маркировки, с нарушением целостности упаковки и т.д.)	п. 45 ОСЭТ					
9.12.	Соблюдаются условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе изъятых с обращения, после вскрытия упаковки. Продукция испорченная, с истекшим сроком годности, изъятая из обращения не хранится совместно с остальной продукцией	пп. 13, 40, 47 ОСЭТ, пп.143, 145 ССЭТ					
9.13.	Соблюдаются условия хранения и сроки годности не скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в т. ч. сухих, хлеба, плодоовощной продукции	п.п. 13, 40, 47; ОСЭТ, пп. 143, 144, 145 ССЭТ					
9.14.	Соблюдаются требования к первичной обработке продовольственного сырья (поточность технологического процесса): обработка сырых и готовых продуктов производится на разных производственных участках, столах с использованием с соответствующей маркировкой разделочных досок и ножей;	пп. 37, 38 ОСЭТ, пп. 156–158, 160 ССЭТ  подп. 188.4, часть первая подп.188.11 п. 188 СанНиП по УОСО					

	<p>обработка неочищенных и немых клубней и корнеплодов производится в отдельном помещении (участке);</p> <p>соблюдаются требования к дефростации замороженного сырья и другое.</p> <p>Необработанные яйца обрабатываются мясорыбном цехе, не хранятся в помещениях для готовой продукции.</p> <p>Соблюдаются требования к обработке индивидуальной упаковки консервированных продуктов, яиц</p>					
9.15.	<p>Режим обработки сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, сроки годности соблюдаются.</p> <p>Соблюдаются требования к варке и хранению овощей для приготовления салатов</p>	п. 159 ССЭТ				
9.16.	<p>Соблюдаются сроки хранения приготовленных блюд.</p> <p>Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами блюд. Соблюдаются установленные требования к термической обработке приготавливаемых блюд</p>	<p>пп. 156, 160 ССЭТ, подп. 188.7–188.9, 188.12, 188.13 п. 188 СанНиП по УОСО</p>				
9.17.	<p>Соблюдаются отдельные требования к приготовлению пирожков и блинчиков с мясным фаршем, киселей, гарниров, переливанию молока, кисломолочных и</p>	<p>п.156 ССЭТ, подп. 188.10, 188.14–188.16 п. 188 СанНиП по УОСО</p>				

	других напитков						
9.18.	Созданы условия для соблюдения личной гигиены работниками объекта питания: помещения оборудованы умывальниками с горячей и холодной водой, дозаторами с жидким мылом, одноразовыми полотенцами либо электросушилками, антисептиками для рук	п. 33 ОСЭТ, пп. 23, 32, 139, 132, приложение 21 ССЭТ					
9.19.	Работники пищеблока обеспечены санитарной одеждой. Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды и вещей работников. Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день	пп. 139, 140 ССЭТ					
9.20	Работники объекта питания: соблюдают правила личной гигиены, в том числе используют одноразовые перчатки при приготовлении готовых блюд и выдаче пищи. Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» с соответствующим контролем медработником (при отсутствии медработника - другим ответственным лицом)	п.54 ОСЭТ, п. 139 ССЭТ, п. 141 ССЭТ, п. 191 СанНиП по УОСО					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
<b>Раздел 10. Качество питания, контроль</b>							
10.1.	Организовано горячее питание, соблюдается кратность питания с учетом времени пребывания в учреждении. Приняты	пп. 129, 146, 148, 154 ССЭТ					

	меры по быстрому и качественному обслуживанию детей с возможностью выбора рационов (блюд). Соблюдаются требования к ассортименту буфетной продукции					
10.2.	Питание организовано по примерным двухнедельным рационам, разработанным с учетом норм питания, физиологических норм, возраста обучающихся, сборников технологических карт блюд, рационального распределения суточной калорийности по приемам пищи, сезона года	п.147 ССЭТ части шестая и седьмая п. 17 СанНиП по УОСО				
10.3.	В питании не используются пищевые продукты и блюда, определенные в целях профилактики острых кишечных инфекций	п. 45 ОСЭТ, п. 161, приложение 24 ССЭТ				
10.4.	Питание щадящее по химическому составу и способам приготовления. В питании не используются блюда, не отвечающие принципам детской диететики	п.152, приложение 23 ССЭТ, п. 182 СанНиП по УОСО				
10.5.	Организовано диетическое питание для нуждающихся в нем. Сведения о нуждающихся в диетическом питании имеются в объекте питания (предоставлены медицинским работником). Проводится витаминизация супов и сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой	пп.149, 153 ССЭТ, части вторая и третья п.183, п.184 СанНиП по УОСО				
10.6.	Обеспечено проведение	пп. 129, 130				

	<p>производственного, в том числе лабораторного, контроля за качеством и безопасностью питания, вложением пищевых продуктов. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд с участием медицинского работника (при наличии), результаты заносятся в бракеражный журнал. Используется установленная форма бракеражного журнала</p>	<p>ССЭТ, СанНиП по произв. контролю, часть первая п. 185 СанНиП по УОСО</p>					
10.7.	<p>Соблюдаются требования к ассортименту используемых пищевых продуктов в течение месяца, недели. Анализ выполнения установленных норм питания проводится уполномоченным лицом учреждения (или медицинским работником в учреждениях с круглосуточным пребыванием детей) каждые 10 дней и по окончании месяца. Нормы питания и физиологические нормы выполняются.</p>	<p>пп. 150, 151 ССЭТ, постановление Совмина о нормах питания</p>					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_ (инициалы, фамилия, наименование должности служащего проверяемого субъекта)

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_ (инициалы, фамилия, наименование должности служащего проверяющего (руководителя проверки))

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

## Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
  - 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
  - 0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

## Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.
2. В случае, если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.
3. Максимальное количество баллов – 168, при отсутствии плавательного бассейна – 160.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно-эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Требования к земельному участку и территории		4	8	8	7–6	5 и менее
2.	Требования к зданию		5	10	10–9	8	7 и менее
3.	Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации)		4	8	8	7–6	5 и менее
4.	Естественное и искусственное освещение		7	14	14–13	12–11	10 и менее
5.	Оборудование помещений		6	12	12–11	10–9	8 и менее

6.	Требования к организации образовательного процесса		19	38	38–34	33–29	28 и менее
7.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением объекта питания		8	16	16–14	13–12	11 и менее
8.	Устройство и содержание плавательных бассейнов		4	8	8	7–6	5 и менее
<b>Итого*</b> по условиям и организации образовательного процесса (разделы (1–8))			57/ 53	114/ 106	14–103/ 106–95	102–86/ 94–80	85 и менее/ 79 и менее
9.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания (устройство и содержание объекта питания, транспортирование, хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками)		20	40	40–36	35–30	29 и менее
10	Качество питания, контроль		7	14	14–13	12–11	10 и менее
<b>Итого*</b> по организации питания (разделы 9–10),			27	54	54–49	48–41	40 и менее
<b>Итого*</b> (разделы 1–10)			84/ 80	168/ 160	168–151/ 160–144	150–126/ 143–120	125 и менее/ 119 и менее

### Итоговая оценка по условиям и организации образовательного процесса

---

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска / выраженный риск)

### Итоговая оценка по организации питания

---

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска / выраженный риск)

### Итоговая оценка

---

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска / выраженный риск)

\*числитель – с учетом плавательного бассейна, знаменатель – без учета плавательного бассейна.